

Menu Degustacyjne

Gourmet-Menü

Menu degustacyjne 5 dań

220,- zł od osoby

Menu degustacyjne 7 dań

280,- zł od osoby

Menu na specjalne zamówienie. Prosimy o rezerwację z jednodniowym wyprzedzeniem.



Gourmet Menü: 5 Gänge

220 zł pro Person

Gourmet Menü: 7 Gänge

280 zł pro Person

Dieses Gourmet-Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Bitte einen Tag vorher bestellen.

Specialites de la Maison

*Młoda kaczka serwowana przez Szefa kuchni dla dwóch osób
Junge Ente vom Chefkoch serviert – Gericht für 2 Personen*

- Upieczona na chrupiąco pierś z kaczki z sosem jabłkowo-rodzyнковym, brukselka, czerwona kapusta, młoda marchewka, gratena ziemniaczana
- Knusprig gebratenes Entenbrust mit Apfel-Rosinen-Sauce, Rosenkohl, Rotkohl, junge zarte Möhren und Kartoffelgratin



- Kacze udko z warzywami
- Entenkeule mit Gemüse



- Delikatna zupa z owoców z sorbetem
- Feine Obstsuppe mit Sorbet

220,- zł dla 2 osób
220,- zł für 2 Personen

*Danie na specjalne zamówienie. Prosimy o rezerwację z jednodniowym wyprzedzeniem.
Gericht auf Vorbestellung. Bitte einen Tag vorher bestellen.*

Przystawki / Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej, dodatki warzywne, pieczywo, masło
Tatar von der Rinderlende, Gemüsebeilagen, Brot, Butter
59 zł



Ekologiczne kozie sery marynowane w zielonej i czerwonej czubrycy, oliwki, suszone
pomidory, oliwa z oliwek
Ökologischer Ziegenkäse, mariniert in grünem und rotem Tschubritza, Oliven,
sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl
49 zł



Pieczony jeleń w cieście filo, sałatka z awokado i chili, pesto z suszonych pomidorów, mała
sałatka z cytrynowym winegret
Gebratener Hirsch im Filoteig, Avocado- und Chilisalat, Pesto aus sonnengetrockneten
Tomaten, kleiner Salat mit Zitronenvinaigrette
65 zł



Marynowane dna karczochów w pietruszkowym winegret, duszona fasola w musie z
pieczonych warzyw, parmezan, oliwa
Marinierte Artischockenböden in Petersilienvinaigrette, geschmorte Bohnen in einer
gebratenen Gemüse mousse, Parmesankäse, Olivenöl
49 zł



Ośmiornica smażona, sałatka z pomidorów z kozim serem i orzeszkami pini,
mix sałat z orzechowym vinaigrette
Gebratener Oktopus, Tomatensalat mit Ziegenkäse und Pinienkernen,
gemischter Salat mit Walnussvinaigrette
58 zł



Smażony turbot, ragout z kalarepy w beszamelu, pesto z niedźwiedziego czosnku, dymka
Gebratener Steinbutt, Kohlrabi-Ragout in Béchamel, Bärlauchpesto, Frühlingszwiebeln
79 zł



Sałaty mieszane, musztardowy vinaigrette, orzeszki pini, parmezan
Gemischter Salat, Senfvinaigrette, Pinienkerne, Parmesankäse
mała (klein) 26 zł / duża (groß) 36 zł



Zupy / Suppen

Barszcz z kiszonych buraków podawany z ravioli z mięsem
Borschtsch aus Sauer Eingelegten Roten Rüben, Ravioli mit Fleisch
29 zł



Bulion z gęsi, lane kluski, warzywa
Brühe von der Gans, Nudeln, Gemüse
29 zł



Krem z borowików, razowe grzanki, dojrzewająca szynka, pietruszka, oliwa
Steinpilzcreme, Vollkorncroutons, reifender Schinken, Petersilie, Olivenöl
32 zł



Zupa pomidorowa „sugo”, nowalijki, oliwa, mozzarella, pini
Tomatensuppe „Sugo”, Frischgemüse, Olivenöl, Mozzarella, Pinienkerne
30 zł



Krem z białych szparagów, łosoś wędzony, oliwa z nowalijkami
Creme von Weißem Spargel, Räucherlachs, Olivenöl mit Frischgemüse
32 zł



Dania Mięsne / Fleischgerichte

Smażona pierś z kaczki, mus z czerwonej kapusty, groszek cukrowy, pigwa, polenta, sos pomarańczowy
Gebratene Entenbrust, Mousse vom Rotkohl, Zuckererbsen, Quitte, Polenta, Orangensoße

89 zł



Pierś z perliczki, zasmażane buraki, chicche ziemniaczane, pieczone brokuły, sos z podgrzybkami
Perlhuhnbrust, gebratene Rote Bete, Kartoffelchicche, gebratener Brokkoli, Sauce mit Steinpilzen Thymiansauce

78 zł



Duszony policzek wołowy, ragout z pieczonego bakłażana, dymka, ziemniaczany mus z trufkami, pietruszka,
marynowane buraki
Geschmorte Rinderbacken, geröstetes Auberginenragout, Frühlingzwiebeln, Kartoffelmousse mit Trüffeln, Petersilie,
eingelegte rote Rüben

75 zł



Stek z polędwicy wołowej, smażony chleb z ziemniakami, sałatka z marynowanych szparagów, sos z pieprzem
młotkowanym

Rinderfiletsteak, gebratenes Brot mit Kartoffeln, marinierter Spargelsalat, gehämmerte Pfeffersauce

129 zł



Spaghetti z sosem bolońskim

Spagetthi bolognese

mała porcja (klein) 32 zł/ duża porcja (groß) 48 zł



Sznyceł cielęcy, frytki, mała sałatka z mieszanych sałat, parmezan

Kalbsschnitzel, Pommes, kleiner gemischter Salat, Parmesankäse

75 zł



Comber jagnięcy, pieczone warzywa, jarmuż, ziemniaki w mundurkach z rozmarynem, daktyle, sos Daube
Lammkeule, gebratenes Gemüse, Grünkohl, Pellkartoffeln in Rosmarinkruste, Datteln, Daubesauce

95 zł



Comber z sarny, pieczony seler z orzechami, jarmuż, wiśnie, puree ziemniaczane z rozmarynem
Rehrücken, gebratener Sellerie mit Nüssen, Grünkohl, Kirschen, Kartoffelpüree mit Rosmarin

96 zł



Dania Rybne i Vegetariańskie

Fische und Vegetarische Gerichte

Pieczona żabnica, szpinak, młode ziemniaki z orzechami, trufle, sos balsamiczny
Gebratener Seeteufel, Spinat, junge Kartoffeln mit Nüssen, Trüffeln, Balsamicosauce

75 zł



Smażony okoń morski, młoda kapusta, pieczony kalafior, orzechy laskowe, buraczane
gnocchi, sos cytrynowy

Gebratener Seebarsch, Jungkohl, gebackener Blumenkohl, Haselnüsse, Rote-Bete-Gnocchi,
Zitronensauce

83 zł



Pieczony sandacz, warzywa, ratatuj z salsa pomidorową, kuskus z oliwkami, sos beurre blanc
Gebackener Zander, Gemüse, Ratatouille mit Tomatensalsa, Couscous mit Oliven, Beurre-

Blanc-Sauce

65 zł



Risotto ze szparagami, zielony bullion warzywny, imbir, olej sezamowy

Risotto mit Spargel, grüner Gemüsebrühe, Ingwer und Sesamöl

48zł



Pieczona dynia Hokkaido, feta, limonka, oliwa, krokant dyniowy, dyniowe gnocchi, chili
Gerösteter Hokkaido-Kürbis, Feta, Limette, Olivenöl, Kürbiskrokant, Kürbisgnocchi, Chili

44 zł



Desery / Desserts

Naleśniki suzette z truskawkami, grand marnier, lody waniliowe
Crepes Suzette mit Erdbeeren, Grand Marnier, Vanilleeis
39 zł



Crème brûlée, owoce sezonowe, sorbet malinowy, rum
Crème brûlée, Saisonfrüchte, Himbeersorbet, Rum
35 zł



Fondant z belgijskiej czekolady, sos waniliowy, wiśnie, lody mango
Belgischer Schokoladenfondant, Vanillesauce, Kirschen, Mango Eis
42 zł



Smażone jabłko, beza, lody miodowe, cynamonowo-migdałowe ciasteczko
Gebratene Äpfel, Baiser, Honig Eis, Zimt-Mandel Gebäck
36 zł



Ragout z rabarbaru w musie malinowym z kremem twarogowym i krokantem migdałowym
Rhabarberragout in Himbeermousse mit Hüttenkäsecreme und Mandelkrokant
35 zł



Selekcja lodów i sorbetów
Auswahl an Eis und Sorbets
gałka / Kugel 8zł

